Anno XXVII · Fasc. 618 Roma, 16 Agosto 1931 - IX (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

·Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

E
Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 618 (16 Agosto 1931).

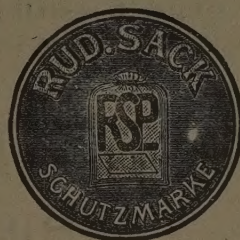
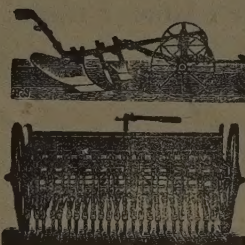
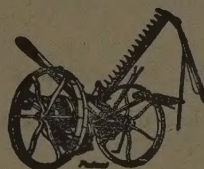
DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Telefono 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20
(Col premio gratuito e franco: "L'Almanacco degli Agricoltori„ Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

RUD. SACK FAHR ORIGINALI

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.
Mietitrici — Legatrici — Falciatrici — Rastrelli — Ranghinatori — Voltafieno.

Rappresentante esclusivo per l'Italia:

Antonio Farina - Verona

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE ed esigere sempre il vero nome « CREOLINA »
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: **GUGLIELMO PEARSON** Sampierdarena

Vivaio Scuola E. OTTAVI

CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI ✓ **Chiedere catalogo**

POLLICOLTURA

INCUBATRICI
BUCKEYE
ALLEVATRICI

MOLINI
BENTALL
TRINCIA-OSSA

Farine-Attrezzi
Le migliori marche

CONT. LATINI & C.
IESI (Ancona)

Fornitore della Reale Casa

STABILIMENTO ORTICOLO

B. LOTTI - Pistoia

Sede - Via del Maglio, 2

Grande coltivazione di piante in genere
Speciale cultura della "Feijoa Sellowiana"
Cataloghi gratis a richiesta

SEMENTI DI GRAMINACEE

DI OTTIMA QUALITA', di massima purezza e di perfetta germinazione, alpine e importate dall'Estero.

MISCUGLI DI SEMENTI

per formare piani stabili e temporanei.

Barbabietole originarie della Germania

Stabilimento Agrario Forestale

SILVATERRA

CHIUSA D'ISARCO (Alto Adige)

POMPE LUNEL

LAVIS (Trento)

Le migliori pompe per l'industria vinicola

Pompe per tutte le applicazioni dell'industria agraria

Prezzi e preventivi gratis a richiesta

Quaglie garentite alate per addestramento cani, prove su terreno, ripopolamento ecc. consegna ottobre e aprile-maggio.

Uova di fagiano e pernice grigia consegna maggio-giugno.

Uova essicate di formica per allevamento fagianotti e starnotti, consegna marzo-giugno.

Trappole in ferro per cattura rapaci

Animali pelliccia di primarie fattorie.

Piantine forestali per rimboschimenti di un rinomato vivaio svizzero.

Listino gratis a richiesta

Giuseppe & Arturo Vizzich

TRIESTE

Casella Postale 4-III - Telefono 84-94

inviare francobollo per la risposta.

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO

da preferirsi

ANTONINO BUCCA

MILAZZO (Messina)

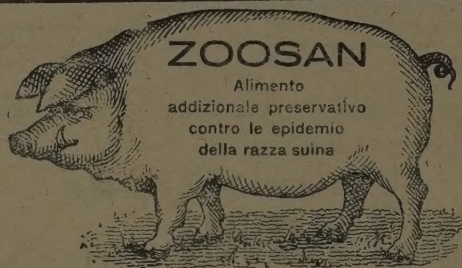
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI - Settignano (Firenze)

Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato- franco, raccomandato, spedire L. 8

Prezzo d'ogni scatola L. 9.50

Risultati ottimi, spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

Indirizzare: **ZOOSAN BIAGI**

Farmacotecnica Ricci

Via Mazzini N. 25 - BOLOGNA

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiate con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

ANNO XXVII Roma, 16 Agosto 1931 - IX FASCICOLO 618

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Il frutto di Ampelo

Il titolo che appongo a questo articolo non è mio. E' del Dott. Carmelo Campisi, professore di Industrie agrarie, nella R. Scuola media di Agricoltura di Catanzaro.

Egli lo ha dato ad un suo recentissimo volume, ad un interessante *vient de paraître*, che il solerte ed instancabile editore catanese, Cav. Francesco Battiato, mi ha fatto pervenire in omaggio con un vero fascio nuovissimo e molto variato di sue pubblicazioni (1).

Il Battiato, anzi, annette una portata particolarissima a questo *Frutto di Ampelo*, giacchè lo presenta avvolto di una fascia azzurra, su cui ha stampato: « questo libro, largamente diffuso in tutta la penisola, vuole essere semplice, pratico, efficace contributo alla soluzione della crisi viti-vinicola ».

Forse la portata può parere a qualche scettico un po' ingigantita dalle lenti benevole del simpatico e benemerito Editore. Ma anche il soldino della poverella riuscì assai gradito a Gesù Redentore, che apprezzò in sommo grado la intezionalità squisita della donatrice.

Io dico subito che ho letto con godimento il *frutto di Ampelo*, ho appreso da esso parecchie cose e dati interessanti, e vorrei che tutti quanti *sentono* la gravità della crisi viti-vinicola lo leggessero e lo facessero leggere.

Anche se, con questo suo nuovo volume, il Dott. Campisi non ci avrà portato il *tocca-sana*, avrà almeno contribuito a due bellissime cose: a combattere la stupida prevenzione che molti hanno ancora, o fingono di avere, contro l'uso del vino, e a persuadere molti altri che, pur non bevendo vino, si può mangiare con grande benefizio per la salute il *frutto di Ampelo*, cioè l'uva, la quale ha tutta una splendida corona di qualità benefiche e preziose per la salute umana.

Ci sono infatti uve eccitanti, uve toniche, corroboranti e stomatiche, uve astringenti, uve lassative e uve diuretiche, che valgono quanto e talvolta meglio, a seconda degli organismi, che certe acque naturali o sintetiche, che i sofferenti si intestano a ingurgitare, senza criterio e senza misura, con molto maggiore spesa e con molto minor gusto...

* * *

Perchè il nome di *frutto d'Ampelo* dato alla vite? Il Dott. Campisi lo trae da una leggenda mitologica. Bacco (che in fatto di moralità non era certo un puro) aveva delle grandi predilezioni per un bellissimo fanciullo di nome Ampelo, il quale fu fatto morire da Ate, Dea del Male. Bacco, addoloratissimo, pregò Ate di farlo rivivere magari in una pianta. La dea, intenerita, esaudì la preghiera di Bacco e creò la Vite, e la chiamò Ampelo, nome rimasto anche nelle derivazioni scientifiche della viticoltura.

Fu fatto di leggende: il Dott. Campisi ne raccoglie pure un'altra, che riguarda pure la vite, e che ha un sustrato di maggior moralità per l'uso del suo frutto.

E' la leggenda di Dionisio, figlio di Giove, che portò dall'Arabia a Noxs una pianticella di vite collocata in un osso cavo di uccello, ove aveva messo un po' di terra fresca. Siccome, durante il lungo viaggio, la piantina cresceva, fu costretto a trapiantarla due volte: la prima in un osso di leone e la seconda in un teschio d'asino.

Tale leggenda vorrebbe significare che, bevendo poco vino, si acquista la melodia e la grazia di un uccello; bevendone di più, senza oltrepassare i limiti, si acquista la forza e il coraggio del leone. Bevendone poi troppo, oltre i giusti limiti, si acquista la stupidità dell'asino.

* * *

Scendendo dalle vette della leggenda al... terra-terra dell'attuale preoccupante nostra crisi vinicola, troviamo che il libro del Campisi riesce in certi punti un ottimo complemento illustrativo della provvida circolare, che lo infaticabile e veramente benemerito Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura, on. Arturo Marescalchi, ha in questi giorni stillata e diramata a tutte le Cattedre Ambulanti di agricoltura del Regno, riguardo alla più intensa coltivazione e preparazione delle uve da tavola, e della prossima festa del 27 Settembre, che il Duce ed il Ministro Acerbo con lui hanno rivoluta anche quest'anno, per festeggiare il sempre maggiore e più consigliabile consumo dell'uva.

* * *

Ed è proprio con un inno all'uva — all'uva della mensa e della cura, di cui ha limpidamente spiegate tutte

(1) Dott. CARMELO CAMPISI: *Il frutto di Ampelo* — Volume 9 della « Collana Battiato per le Famiglie ». — Catania, Francesco Battiato, Editore — L. 5.

le mirabili e benefiche qualità — che l'Autore del *frutto di Ampelo* dedica l'ultima pagina del simpatico volume.

E' un inno veramente fine e fiorito, che fa ripensare a quello squisitamente bello, dettato tempo addietro da Benito Mussolini, per esaltare le molteplici e incomparabili virtù del pane, e che noi pubblicammo a suo tempo.

Noi pubblichiamo più oltre anche l'inno all'uva, a delizia dei lettori e come un incoraggiamento ad estendere sempre più le piantagioni delle uve da tavola, colle norme saggie e pratiche che ci addita la circolare Marescalchi. E ciò anche a costo di dare un dispiacere, dissentendo con lui, al nostro caro e antico amico Marchese Borsarelli di Rifredda, il quale, nel suo interessantissimo articolo pubblicato nel precedente nostro fascicolo, si è chiesto come scandolezzato: Ma dunque dovremmo piantare altre vigne, quando ve ne è in esuberanza?!...

Piantarle sì, senatore carissimo, ma *soltanto* nelle zone adatte a darci uve da tavola, precoci e tardive, come suggerisce giustamente l'on. Marescalchi. Nè si rilevi l'antitesi fra... *precoci* e *tardive*; chè, anzi, esse suonano a favore della vigna a produzione comune per vino, la quale deve sussistere e non essere sradicata neanche... nella terra del vicino, come argutamente ha mostrato di temere l'on. Borsarelli.

Precoci e tardive, vale a dire sempre desiderate, o perchè non ce n'è ancora, o perchè non ce n'è più.

Quindi meglio gustate e — ciò che non guasta per i coltivatori — anche meglio pagate.

Cario Canavese (Torino), agosto.

O uva, frutto delizioso che ogni anno ci porti il più puro sangue della nostra prodigiosa terra, noi ti amiamo!

O uva, frutto agognato e prelibato, che nei tuoi vivi colori e nei tuoi fragranti aromi contieni tanta seduzione; noi ti adoriamo!

O uva, che possiedi la stupefacente virtù di sanare tanti malanni dell'umanità, apportando gioia e vita ov'è dolore e morte; noi ti veneriamo!

O uva, che tanta letizia e tanto tripudio infondi ai campi nei giorni della tua festa, che tante giulive e melodiose canzoni sprigioni dalle vergini e purpuree bocche della femminea giovinezza; noi tutti ti benediciamo!

Dott. CARMELO CAMPISI.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Per la difesa e l'incremento della frutticoltura nazionale

Il nostro paese presenta condizioni ambientali propizie, anzi privilegiate, per il prospero sviluppo di una grande industria frutticola. Il nostro magnifico sole, se disposato all'acqua, può compiere, come compie, veri miracoli, ma non certo quello di far sorgere come per incanto gli ameni orti delle Esperidi: le energie latenti nel terreno, nel sole, nelle acque, vogliono essere valorizzate con la sapiente volontà col capitale, col lavoro, con la buona tecnica culturale.

Gli agricoltori italiani, è giusto riconoscerlo, facendo tesoro degli incoraggiamenti morali e materiali del Governo fascista, hanno saputo compiere, anche in questo ramo, il loro dovere di produttori. Seguendo l'esempio dei valorosi pionieri di Massa Lombarda, di Albenga ecc., si sono messi a dissodare, a sistemare vaste zone di terreni per impiantarvi frutteti specializzati, in prevalenza di piante a frutta polpose.

Nel recente passato la frutticoltura delle nostre aziende era di solito costituita da fruttiferi intercalati tra le viti e gli olivi, o spesso si limitava al piccolo pomario signoriale che il gentiluomo di campagna era fiero di mostrare ai suoi ospiti. Oggi una grandissima parte delle nostre aziende ha i suoi frutteti specializzati. Nel fervore degli impianti non sono mancati gli errori, sia nella scelta del terreno o delle varietà, sia nelle pratiche colturali. Poco importa; in ogni battaglia si commettono degli errori che servono di ammaestramento. E poi, la selezione naturale che reca talvolta dei vantaggi, in questo caso serve a sopprimere le produzioni scadenti a beneficio delle buone.

Sta di fatto che la frutticoltura si è andata e si va estendendo per tutte le plaghe d'Italia; milioni di alberi da frutta sono stati messi a dimora, ed in varie provincie questa coltura ha portato una vera e propria rivoluzione economica che avrà conseguenze ancora più profonde quando le giovani piante, confidate al suolo in questi ultimi due o tre anni di ritmo accellerato, porteranno il contributo della loro fruttificazione. I dati sommari che il camerata Fornaciari ci ha segnalati nella sua chiara, esauriente relazione al bilancio, dimostrano meglio delle parole quale cospicua ricchezza porti alla Nazione l'industria frutticola. Nel 1929 si sono esportati ben nove milioni di quintali di frutta per un valore di 1 miliardo 239 milioni.

Se alla cifra delle esportazioni si aggiunge quella dei prodotti consumati all'interno, se cioè si considera il complesso della produzione, si può calcolare che questa si aggiri su circa 26 milioni di quintali, di cui circa 8 vanno assegnati alle sole frutta pomacee e polpose (pere, mele, pesche, susine, albicocche, ciliege). Il valore della produzione frutticola si può ritenere che oltrepassi oggi la rispettabile cifra di 3 miliardi di lire.

* * *

Purtroppo questo brillante quadro di promesse, di fervore, di fede, di attività ha le sue nubi: un infinito numero di malattie insidiano tanto le piante nella loro vita quanto i loro prodotti, in modo che i sacrifici compiuti dai pionieri per l'intensificazione di questa nobile e ricca industria agraria, possono restare in gran parte frustrati.

Ogni anno una cospicua parte delle felici previsioni presentate dalla fioritura viene annientata da occulti nemici di natura animale (insetti) e vegetale (fungilli), di cui non occorre qui elencare le specie. Basti citare i pidocchi del pesco che investono foglie, rami, fiori, frutticini e talvolta anche le radici. I frutti sfuggiti alla distruzione risultano in gran parte difettosi e scadenti. E così la nostra produzione, che, per le privilegiate condizioni ambientali, e per la buona preparazione agraria dei nostri coltivatori, dovrebbe assumere carattere aristocratico ed imporsi sui mercati esteri, è costretta talvolta a fare la figura di proletaria, di fronte a prodotti provenienti da altri Paesi, che, per ragioni di ambiente, non potrebbero neanche lontanamente gareggiare col nostro. E' facile comprendere le conseguenze risentite dal nostro commercio frutticolo che,

validamente fiancheggiato dall'Istituto nazionale per l'esportazione e dalla Confederazione nazionale degli agricoltori, sta combattendo la sua buona battaglia sui mercati esteri.

Di fronte a tali minacce, quale azione hanno esercitato fino ad oggi i competenti organi statali? Con quale attrezzatura, con quali mezzi conducono la difesa del grande e ricco patrimonio frutticolo contro gli innumerevoli parassiti che ne insidiano la vita, e per alcuni dei quali l'esperimentazione non ha detto ancora l'ultima parola sul modo più efficace per combatterli?

La grandiosa opera compiuta dal Governo fascista a vantaggio dell'agricoltura, le numerose riforme e provvidenze emanate, dall'ordinamento sindacale corporativo al credito agrario (credito che oggi il ministro Acerbo si propone di rendere più snello e meglio aderente agli attuali bisogni degli agricoltori) dalla bonifica integrale al riordinamento delle cattedre ambulanti, delle scuole agrarie, delle Regie stazioni sperimentali, dei lavoratori, ecc., tutto questo complesso di riforme ha portato effetti benefici, anche nel ramo della frutticoltura.

Grazie all'opera di propaganda, di assistenza, di sperimentazione condotta da questi Istituti, in parte riordinati e rinsanguati, la preparazione agraria, la tecnica culturale della frutticoltura hanno raggiunto considerevoli progressi.

Ma, se nel campo agronomico si è fatto molto, non altrettanto si può dire per il campo terapeutico, per la lotta contro i parassiti animali e vegetali degli alberi da frutta, anche perchè le malattie della vite e dell'olivo e di alcune piante erbacee a tipo industriale, hanno assorbito in modo particolare l'attenzione ed i mezzi assegnati agli speciali organi di difesa delle piante, fra i quali voglio qui ricordare il Laboratorio di fitopatologia di Portici, la Reggia stazione di patologia vegetale di Roma, la Regia stazione di entomologia agraria di Firenze.

Con la legge del 3 gennaio 1929 si è cercato di riordinare, intensificare i servizi inerenti alla fitopatologia, alla vigilanza fitosanitaria, alle misure profilattiche, alla direzione delle operazioni di lotta, ecc.: il capitolo 29 del bilancio di agricoltura assegna a tal uopo uno stanziamento di lire 1 milione 700.000.

Secondo il mio modesto avviso queste assegnazioni non sembrano adeguate ad affrontare con la necessaria efficienza la battaglia che ogni giorno trova un campo sempre più vasto.

La stessa deficienza si riscontra nelle assegnazioni di alcune Reggie stazioni sperimentali, voglio riferirmi, in modo particolare alla Regia stazione di entomologia agraria di Firenze, che è l'unica specializzata per le ricerche scientifiche e per la lotta contro gl'insetti. Questo Istituto di fama mondiale, che vanta gloriose tradizioni ed alte benemerenze, che fu pioniere e cenro delle ricerche scientifiche nel campo della entomologia agraria, e che, a maggior ragione, oggi dovrebbe continuare ad esserlo, ha nel bilancio uno stanziamento proprio di lire 45.000. Il suo personale tecnico è oggi costituito da un vice direttore, da due assistenti, da un segretario.

Come è possibile che tale Istituzione possa vivere ed utilmente operare con mezzi così esigui, sia pure integrati da contributi per i servizi fitopatologici? Quando qualche nuova scoperta nel campo biologico o terapeutico venisse a coronare le lunghe indagini, non potrebbe essere divulgata sul terreno per mancanza di mezzi.

* * *

La Stazione di entomologia agraria di Firenze dovrebbe avere varie sezioni, di cui una esclusivamente riservata alla frutticoltura, con personale specializzato e con mezzi sufficienti per affrontare i varii problemi che man mano le venissero segnalati dalle grandi aziende, le quali dovrebbero essere i veri centri di studio, di esperienze, di volgarizzazione dei rimedi trovati. Questo sistema che potrebbe essere seguito anche dagli istituti similari, porterebbe grandi benefici anche dal lato economico, in quanto la Stazione avrebbe a disposizione, oltre al materiale piante, anche il personale d'ordine occorrente per le ricerche e per i lavori, concorso efficacissimo, perchè prestato con lo zelo derivante dall'immediato interesse conseguito. Una rete di piccoli laboratori operanti sulle aziende stesse metterebbe la scienza in grado di raggiungere sempre maggiori progressi, e realizzerebbe un obbiettivo tenacemente perseguito dal Fascismo, quello cioè mettere la scienza in diretto contatto con la vita economica dell'azienda, di applicare i resultati delle sue ricerche alla pratica culturale economicamente intesa. Ne ricaverà vantaggi enormi la scienza, come la frutticoltura: posso affermarlo senza fare il profeta, perchè ho avuto occasione di constatare personalmente nei miei frutteti i benefici resutati del sistema.

Le Cattedre che stanno in continuo contatto con gli agricoltori debbono essere gli organi preziosi di collegamento tra questi ultimi e gli istituti preposti allo studio, ed alla difesa delle malattie delle piante. In quelle provincie, ove la frutticoltura è più diffusa ed ove esiste presso la Cattedra una sezione per la frutticoltura, sarebbe indispensabile che a questa venisse assegnato un fitopatologo specializzato, da reclutarsi tra gli assistenti degli istituti suddetti.

* * *

Ma se alla tutela del patrimonio frutticolo deve in gran parte sovraintendere lo Stato, non è a dire che i coltivatori non abbiano grandi doveri e grandi responsabilità: essi debbono costantemente vigilare, prontamente segnalare, compiere con diligenza e con fiducia le operazioni di difesa. Purtroppo non mancano i retrogradi, i passivi, gli scettici, specie tra i piccoli coltivatori che, a differenza delle grandi aziende, non hanno la possibilità di assumere un esperto orticoltore per la direzione dei loro piccoli frutteti. E' ovvio che un'efficace, completa difesa contro i nemici degli alberi da frutta, non è realizzabile se non viene praticata in modo totalitario, su un vasto comprensorio: ed ecco l'impellente necessità di venire alla costituzione dei Consorzi obbligatori anche per la frutticoltura.

Questa nobile industria è destinata a costituire uno dei gangli vitali della nostra economia agraria, una delle più cospicue fonti di ricchezza nazionale.

Le belle e profumate frutta maturate al sole d'Italia debbono conquistare, e lo conquisteranno, il posto d'onore che loro spetta sui mercati esteri.

LIONELLO DE NOBILI
Deputato al Parlamento.

Il Convegno di Agricoltura Coloniale per dottori in agraria

Per iniziativa dei Ministeri delle Colonie e dell'Agricoltura e delle Foreste e del Sindacato Nazionale dei Tecnici agricoli fascisti, sarà tenuto a Firenze dal 24 a 29 agosto p. v., presso l'Istituto Agricolo Coloniale Italiano, il Secondo Convegno di Agricoltura coloniale per Dottori in agraria.

I convegni di cui sopra hanno lo scopo: 1) di dare ai partecipanti le principali conoscenze sull'economia agraria delle Colonie italiane di dominio diretto e delle Isole Italiane dell'Egeo e sull'attuale fase dei problemi del loro avvaloramento agrario; 2) di metterli in grado di giovare alla causa dell'espansione coloniale, svolgendo un'azione di persuasione nei ceti rurali; 3) di ottenere che essi consiglino in modo preciso e sappiano a chi indirizzare gli agricoltori disposti a recarsi nelle Colonie e che abbiano particolari attitudini per le imprese coloniali. Potranno iscriversi al Convegno coloro che sono provvisti di laurea in scienze agrarie. Per l'iscrizione gli interessati sono tenuti a presentare una domanda in carta da bollo da L. 3 alla Segreteria dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano (viale Principe Umberto, 9, Firenze), oppure al Ministero delle Colonie, o al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste o al Sindacato Nazionale dei tecnici agricoli fascisti. Il Convegno è completamente gratuito. Al termine del Convegno sarà rilasciato a coloro che avranno seguito assiduamente le riunioni, un attestato di frequenza.

Problema zootecnico e protezionismo

La produzione zootecnica rappresenta indubbiamente un cespite di primaria importanza per l'Italia, se si considera il sempre crescente consumo di carne fatto dalle nostre popolazioni, che è in continuo aumento demografico.

Detto cespite espresso in cifre, era rappresentato fino a qualche anno fa, da un valore complessivo *di 24 miliardi di lire*, con un gettito *di 12 miliardi di lire*, quale prodtto che si ricavava ogni anno dal bestiame.

Dico da qualche anno fa, inquantochè l'attuale crisi zootecnica, se ha potuto mettere in evidenza la diminuita capacità del consumo carneo, principalmente della produzione nazionale falcidiata dall'eccessiva concorrenza di bestiame estero e della Jugoslavia in particolar modo, ha pure influito sinistramente sul conseguente abbassamento dei prezzi di tutti gli animali, che in molti casi hanno subito un vero e proprio dimezzamento.

Per farsi un concetto preciso dell'enorme concorrenza estera, basta rilevare che nella città di Milano e provincia, ove si fa il più grande consumo carneo di tutte le altre Provincie italiane, mentre si abbattono settimanalmente circa 2000 capi di bestiame grosso, detta cifra è così ripartita: 1500 capi esteri contro 500 capi nazionali.

Per fissare poi un giusto parallelo tra ciò che erano gli effettivi del nostro patrimonio zootecnico nel 1913, periodo avanti la guerra, e quelli che sono risultati in altre epoche, non escluso il censimento del 18 marzo 1930, basterà esaminare il seguente specchio che tolgo da un articolo del dottor Carlo Meschini del « Messaggero Agricolo » (Vedi n. 25 — anno 1931). Ecco i dati:

	1913	1918	1926	1930
Cavalli	955.878	989.786	1.050.000	967.406
Asini	849.723	949.162	980.000	851.504
Muli	388.337	484.114	520.000	440.765
Bardotti	—	—	—	15.773
Bufali	19.336	24.026	24.026	9.236
Bovini	6.198.861	6.239.741	7.400.000	6.892.722
Porci	2.507.798	2.338.926	2.850.000	3.157.000
Pecore	11.162.926	11.753.910	12.350.000	9.896.038
Capre	2.174.878	3.082.558	3.100.000	1.791.701
Galline	—	60.000.000	—	45.000.000

Le cifre dicono chiaramente che, per quanto durante la guerra le esigenze militari e civili avessero richiesto ingenti sacrifici di animali, pur nonostante la nostra produzione zootecnica, incoraggiata da prezzi remunerativi, se non aveva saputo colmare i grandi vuoti che annualmente venivano fatti, pur tuttavia era riuscita a mantenere un certo equilibrio nella propria bilancia produttiva, non solo, ma si avviava lentamente e faticosamente a conquistare nuove e più elevate altezze, culminando nel 1926.

Come si vede, la nostra decadenza si inizia solo negli anni successivi al 1926, decadenza che si è fatta gravissima e vistosissima nel 1930, dovuta a svariate cause, ma principalmente al fatto che il nostro patrimonio zootecnico è stato poco difeso dai dazi protettivi d'importazione di cani e di animali dall'estero; dazi che ora risultano assolutamente irrisori nei confronti di altri Stati europei, come giustamente lumeggiava lo stesso Ministro Acerbo nel suo elevato discorso tenuto a Macomer (Sardegna), in occasione della mostra zootecnica.

Non è il caso di ribattere le interessanti e numerose cifre relative ai vari dazi doganali, inquantochè sono ormai conosciutissime, avendo tutti i giornali — politici e tecnici — riportato per intero quel forte discorso del Ministro.

Occorre piuttosto mettere in rilievo che la grande maggioranza delle famiglie Italiane, anzichè adattarsi ad un largo consumo delle carni congelate, di cattivo gusto, e a carni di animali di scarto, provenienti principalmente dalla Jugoslavia, ha finito col crearsi una propria attrezzatura a base di animali da *bassa corte* per diminuire il consumo delle prime. Perchè non va dimenticato che noi avevamo un patrimonio avicolo non indifferente e tale da bastare al consumo interno, e dare nello stesso tempo un notevole contingente alla esportazioe sotto forma di uova e di pollame; esportazione che ha anche essa subito rimarchevoli e dannosi arresti per l'economia italiana.

La coniglicoltura, altra fonte di alimento igienico per famiglia, ha preso in quest'ultimi tempi, sviluppi considerevoli anche da noi, inquantochè *i 5 milioni* di capi calcolati nel 1925, oggi si ritiene che siano saliti a circa 30 *milioni* di capi e più.

Con tutto ciò le statistiche relative al complesso patrimonio zootecnico parlano ben chiaro e mettono in evidenza lacune pericolose che necessita assolutamente colmare al più presto, coll'acrescere il numero dei nostri animali di ogni specie, col ritornare ad esportare, col ridare nuova spinta al consumo interno fatto a base di prodotti nazionali.

Così solamente potremo imprimere nuova attività alla nostra agricoltura, se veramente intendiamo che essa sia la vera e più grande fonte di ricchezza del suolo della patria.

Se non è sempre possibile invocare mezzi di protezione precisi e talmente elevati che potrebbero anche turbare i buoni rapporti con altri popoli, è altrettanto vero che, nel caso presente, l'inasprimento dei dazi doganali nel bestiame importato avrà per un certo tempo almeno, la stessa efficacia che hanno sempre avuto quelli riferentisi ai grani esteri che giungevano sui nostri mercati a prezzi rovinosi di assoluta concorrenza.

In conclusione, i citati temperamenti, oltre a creare delle necessarie e benefiche ripercussioni economihe in vari campi, faranno indubbiamente sentire la loro influenza anche a vantaggio della cerealicoltura, se è vero che *pane* e *carne, foraggi* e aumento di *calorie nei terreni*, costituiscono un anello indistruttibile per proseguire vittoriosamente la *battaglia del grano*, legata di per sè stessa a lavorazioni razionali dei terreni e concimazioni abbondanti ed appropriate.

E non solo questo! ma il nuovo stato di cose deve riuscire a contenere in ogni modo la nostra disastrosa importazione della carne che l'anno decorso salì alla cifra sbalorditiva di circa *un miliardo di lire*, tra carni fresche, refrigerate e congelate, e caprini, pollame, uova, strutto, ecc.

GIOVANNI PASQUINUCCI.

Preparazione del terreno per la coltivazione del tabacco

E' risaputo che le buone qualità del tabacco sono intimamente legate alla tecnica colturale — scrive il *Corriere Padano*.

Terreno e clima adatti, buona semente, lavorazioni profonde, appropriata concimazione, cure colturali assidue e razionali, scrupoloso metodo di cura, fermentazione regolare sono le condizioni assolute per ottenere un prodotto quale la industria reclama.

Si deve tener presente che le buone qualità del tabacco sono spesso in contrasto con le alte produttività e che i pregi della preziosa solanacea risiedono nel profumo, nell'aroma, nel gusto e nella combustibilità.

Il profumo, dovuto alle resine aromatiche, deve essere delicato; l'aroma, ossia l'odore di tabacco emanato durante la combustione è dovuto ad un determinato rapporto tra i polifenoli ed i carboidrati, deve essere gradevole; il gusto, dovuto alla ricchezza in acido malico e citrico, a quella della potassa sotto forma di acidi organici, alla povertà di cloro, di ammoniaca e di nicotina, deve essere accentuato ma non eccessivamente forte; la combustibilità deve essere facile, completa, con produzione di cenere aderente alla parte che brucia e di colore chiaro.

* * *

Se il coltivatore volesse assicurarsi del grado di combustibilità del suo prodotto, dovrebbe bruciarne qualche foglia, ben disseccata, alla fiamma di una candela e tener presente:

a) quanto tempo la foglia continua a bruciare dopo la sua accensione, ricordando che tanto più lungo è questo tempo e tanto migliore è la qualità della foglia;

b) quale sia il colore assunto dalla cenere a completa combustione, e che dovrebbe tendere al grigio, mentre una combustione incompleta, per la formazione di rilevante quantità di carbone, la fa volgere al nero;

c) quanto gradevole sia l'aroma che si svolge dalla foglia che brucia, senza traccia di cattivi odori.

* * *

Sulla combustibilità del tabacco influisce in modo particolare il clima del luogo.

Una prolungata siccità accompagnata da elevata temperatura, come da noi assai spesso si verifica, impedisce i tessuti e le nervature delle foglie, ne diminuisce la combustibilità e ne rende più forte il gusto.

Importa pertanto che nei terreni molto secchi si allunghi il periodo vegetativo del tabacco, quando non possa provvedersi altrimenti, con profonde lavorazioni, fatte prima del periodo delle pioggie, raffinando il lavorato più che sia possibile per facilitare l'assorbimento e la conservazione della umidità, e prodigando alla coltura frequenti zappature, ricordando che ogni zappatura vale una pioggia.

* * *

Sulla combustibilità del tabacco giuoca un grande ruolo una razionale concimazione.

Non può praticarsi una concimazione appropriata se prima non si determina nel terreno la perentuale di calce in esso contenuta. Una elevata proporzione di calce nuoce alla combustibilità del prodotto, e quindi nei terreni che ne sono lautamente forniti, come parecchi dei nostri, i concimi che sono ricchi di calce debbono essere proscritti.

Base della concimazione del nostro Kentucky deve essere il letame di stalla ben maturo, completandolo con rilevanti dosi di sali potassici.

Il tabacco tanto più brucia quanto maggiore è la percentuale di carbonato di potassa contenuta nelle sue ceneri.

Tra i concimi potassici il migliore effetto è prodotto dal solfato di potassa. Il cloruro non dovrebbe essere adoperato, a meno che non fosse distribuito alla coltura che precede il tabacco e in tale proporzione che riesca sufficiente alla coltivazione attuale ed alla successiva.

Alcuni suggeriscono l'uso del cloruro distribuito parecchio tempo prima del trapianto, addizionato con gesso agricolo, ma noi insistiamo in quello del solfato, il quale ha il pregio di aumentare la combustibilità delle foglie, di renderne la tinta più chiara, di aumentarne il profumo, di addolcirne il gusto, di abbreviarne il ciclo biologico, sottraendolo così ad una troppo prolungata influenza del caldo secco.

I concimi minerali azotati vanno usati con molta parsimonia.

Nel semenzaio giova l'applicazione di qualche irrorazione con soluzione al 2 per cento di nitrato di soda, da ripetersi non troppo di frequente per non determinare un eccessivo allungamento delle piantine.

Nel terreno è opportuno somministrare un po' di solfato ammonico o di calciocianamide, secondo che il terreno sia scarso o no di calce, per ogni ettaro di coltura, distribuito parecchio tempo prima del trapianto.

Nei terreni però ad alta percentuale di calce, il solfato ammonico può subire rilevanti perdite di azoto per la formazione di carbonato ammonico e quindi il solfato dovrebbe essere sostituito dal nitrato di soda, dato però qualche tempo dopo il trapiantamento e quando si eseguisce la rincalzatura del tabacco.

Recentemente il Manovilli scriveva: « Pei tabacchi forti del tipo Kentucky la concimazione fondamentale deve essere quella letamica, fatta all'epoca in cui si pratica al terreno la aratura di rinnuovo.

Se l'eccesso di azoto spinge la pianta a produrre foglia di qualità mediocre, grossa o di colore oscuro, non è detto che non si possa rimediare a questo inconveniente equilibrando il letame con un cospicuo apporto di concimi fosfatici (perfosfato minerale e scorie e di sali potassici, preferibilmente solfato ».

Nei riguardi dei concimi fosfatici non vorremmo che la frase « cospicuo apporto » fosse presa troppo alla lettera, perchè una forte dose di essi irrigidisce i tessuti del tabacco, e nei climi aridi e nei terreni secchi ne diminuisce la combustibilità.

Non la sola letamazione quindi deve costituire la concimazione di un buon tabacco forte da fumo, quale è il Kentucky, ma una concimazione a base di sostanza organica opportunamente congiunta a quella complementare inorganica.

Dalle numerose prove di concimazione del tabacco registrate nella « Rivista Internazionale dell'Agricoltura » (Dicembre 1928), risulta chiaramente che l'aggiunta della concimazione inorganica alla organica ha dato i migliori risultati, i quali possono riassumerci in un sensibile aumento nella lunghezza e nel numero delle foglie, in una qualità di molto migliorata.

Se i nostri tabacchicultori vogliono seriamente migliorare il loro prodotto a Kentucky e scongiurare il pericolo che ne minaccia la coltivazione, oltre le buone norme colturali e di cura di cui ci siamo tempo addietro occupati, debbono scrupolosamente attenersi ai seguenti suggerimenti:

a) sottoporre il seme di tabacco, prima di affidarlo al semenzaio ad una razionale disinfezione, seguendo il suggerimento dello Hirschfeld, di immergere cioè il seme in una soluzione di aldeide formica 40 per cento e acqua 60 per cento, tenendovelo per 5 minuti bene agitato, lavarlo poi abbondantemente, con acqua e prosciugarlo accuratamente;

b) installare ogni tanto le piantine nel semenzaio con una soluzione al 2 per mille di nitrato di soda;

c) somministrare da 30 a 35 tonnellate di letame ben maturo per ogni ettaro di superficie, dei quali due terzi all'atto del lavoro di rinnovo ed un terzo alla ripassatura del lavorato;

d) spargere da 3 a 4 quintali di perfosfato parimenti per ettaro, circa due mesi prima del trapiantamento. Secondo il D. Kuijper è consigliabile mescolare scorie e perfosfato, nella proporzione di gr. 17 a 25 delle prime e 5 del secondo per ogni pianta, da somministrarsi due mesi innanzi al trapiantamento:

e) dare da 2 a 3 quintali di solfato potassico per ettaro all'atto della concimazione fosfatica;

f) dare da 100 a 120 chilogrammi di solfato ammonico prima del trapiantamento o di nitrato sodico alla rincalzatura (secondo la ricchezza in calce del terreno) se il tabacco succede al frumento; risparmiare la concimazione azotata se il tabacco succedesse eventualmente ad una coltivazione di leguminose foraggere.

Tutto ciò — si affermerà — costa parecchio. Non diciamo di no, ma il procedere altrimenti e fare uso come alcuni praticano del pozzo nero, significa produrre per la quantità e non per la qualità e lo Stato vuole che si produca quest'ultima. Se no, no!

Spunti pratici

L'energica difesa del prezzo del grano - Il raccolto nostrale del grano - Consigli per una buona conservazione - Il prezzo dei bozzoli - La gelsicoltura - La coltivazione primaverile e autunnale dei bachi.

Il recente provvedimento emanato dal Governo Nazionale, che fa obbligo ai mulini di macinare il 95 % di grano nazionale è la più precisa prova della energica volontà del Governo per la difesa del prezzo del grano. Tale provvedimento sarà mantenuto integralmente, ed i nostri agricoltori possono essere certi di poter realizzare buoni prezzi del loro prodotto. Era questo, certamente un periodo di maggiore preoccupazione dei nostri agricoltori e ad un tempo oggetto delle maggiori provvidenze da parte degli Istituti di Credito, di assistenza e di fervide istruzioni in ogni parte del Paese.

Mercè le praticate istruzioni della tecnica agricola il nostro raccolto del grano, se non si può dire abbondantissimo, lo si può dire almeno buono, in generale: la qualità poi è pure abbastanza soddisfacente. Ciò nonostante la raccomandazione di persone altolocate e autorevoli in diversi luoghi di Italia, di non avere fretta di vendere il grano, per poter conseguirne maggior prezzo, molti agricoltori passano alla vendita, facendosi sentire il bisogno di realizzare per molte ragioni. Si è constatato, fra le altre cose, in diverse aziende di non avere un granaio meritevole di tale nome. Dobbiamo ricordare che si è fatta in alcuni degli anni scorsi, una viva propaganda per la costruzione di silos da grano, tanto per le singole aziende come per i Consorzi di aziende, il cui risultato fu quasi nullo, di guisa che ben poco si potè ottenere in materia di ammassi sociali e nelle vendite collettive del grano. E per ciò, è più che mai raccomandabile la buona conservazione del grano prodotto, in attesa che il mercato assorba le offerte più pressanti e che ne possa scaturire un prezzo soddisfacente a pagamento delle spese sostenute e per gli altri oneri che gravano sulla terra.

Tecnicamente parlando, il locale pel deposito del grano, dovrebbe avere i necessari requisiti, e cioè: essere bene asciutto, bene riparato dalle intemperie, con finestre da cui non possono entrare nè insetti, nè topi, nè uccelli, con pavimento e pareti senza buchi nè screpolature. Prima poi di riporvi il prezioso cereale, nel locale destinato a tale scopo, si deve fare una pulitura generale colla massima diligenza, affinchè non sia di ricovero a parassiti; una buona disinfezione è pure consigliabile, con latte di calce a tutto l'ambiente e magari suffumigazioni di zolfo, tenendo il locale chiuso almeno per 24 ore.

E' superfluo accennare che il grano va riposto in magazzino solo quando è ben secco, affinchè non abbia a conseguire danni di fermento od altro, e quest'anno lo dovrebbe essere dappertutto, per avere avuto giornate di limpido sole, con una costante caldura lunga e secca. Ciò non di meno le vive raccomandazioni non sono mai inutili, perchè non sono infrequenti i casi di partite di grano che si riscaldano, che riprendono l'odore di muffa, e che subiscono deterioramenti.

In riguardo poi all'immunità del prodotto (che dev'essere il nostro pane quotidiano) da punteruoli, tignole e farfalline in genere, si ottiene facendo uso del solfuro di carbonio in ragione di 40-50 grammi per quintale di grano, collocato in appositi vasetti coperti di grossa tela o garza rada, i quali vengono affondati nell'ammasso del grano, che poi verrà coperto con teloni, per modo che i vapori che emergono dal solfuro di carbonio abbiano ad espandersi nella massa granaria e non sperdersi inutilmente. Questo trattamento va usato con le massime cautele per due giorni consecutivi almeno, avendo cura di chiudere ermeticamente il locale-granaio. Trascorso il periodo di un simile trattamento sarà opportuno, con la pala passare e ripassare la massa del grano, per liberarlo da ogni odore e da ogni traccia di solfuro di carbonio. Siccome poi nel prezioso prodotto non mancano semi di erbe, se non si fa una svecciatura, torna almeno necessaria e utile una buona crivellatura, tanto più se la vendita non viene effettuata che dopo qualche mese dalla trebbiatura.

Ma se, malgrado l'energica e saggia difesa del Governo Nazionale, l'attuale prezzo del grano posto sul mercato, non soddisfa i nostri agricoltori, meno ancora furono soddisfacenti i prezzi dei bozzoli. Quantunque molti abbiano formato ammasso, o per conto proprio abbiano soffocato i bozzoli o li abbiano depositati presso Consorzi, Banche, ecc. — nella speranza di potere in seguito realizzare prezzi di convenienza. A ciò aggiungiamo i nostri sinceri auguri.

Pur troppo la crisi ha colpito la seta naturale, come ha colpito altri prodotti; la seta artificiale, la contrazione dei consumi, la fine lavorazione del cotone e la concorrenza giapponese hanno contribuito a fare il resto.

La gelsicoltura e l'allevamento del filugello d'ora innanzi devono subire le più radicali trasformazioni, se non si vuol vedere questa branca di agricoltura volgere continuamente in decadenza. Ripetiamo, ad onor del vero, che la foglia costa troppo cara, che troppo cara è la mano d'opera che viene impiegata nell'allevamento bachi e che sono troppo bassi il rendimento e la produzione per ogni oncia di seme. Seguendo i progressi della tecnica agraria, un solo allevamento annuo è troppo poco per sopperire a tutte le spese; occorre far seguire all'allevamento primaverile quello autunnale. Affinchè poi la foglia possa meno costare occorre sostituire ai grossi alberi — che veramente occupano un buono spazio, con impedimento di luce ed aria, richiedendo un lento e costoso lavoro per raccogliere la foglia — la ceppaia o il gelseto specializzato. Occorre inoltre distribuire meno oncie bachi, ma più frazionate, e di razze elette per la industria seticola. Malgrado le leggi provvidenziali contro il calcino e per l'igiene dei locali, i rendimenti in certe località lasciano ancora molto a desiderare.

Per dar vita e prosperità a questa importante parte dell'agricoltura, necessita intensificare e perseverare anche negli allevamenti autunnali con ottimi incroci, al fine di dimostrarne la convenienza e di superare, per quanto è possibile, questo periodo di decadenza.

ANGELO SANTI.

Il fosfato biammonico

Un nuovo concime complesso, preparato dall'industria nazionale, viene ad accrescere la magnifica collana dei prodotti sintetici, creati dal genio italiano.

Il nuovo concime è il fosfato biammonico: concime complesso in quanto contiene i due principali elementi della fertilità, il fosforo e l'azoto; concime ricco in quanto tali elementi sono contenuti in proporzioni assai elevate: 47-49 % di anidride fosforica e 18-19 % di azoto ammoniacale. Complessivamente il fosfato biammonico contiene il 70 % di materie utili, proporzionate fra di loro nelle quantità preferite per la migliore e più accetta alimentazione delle piante.

Esattamente, un quintale di fosfato biammonico corrisponde a tre quintali di perfosfato minerale e ad un quintale di solfato ammonico, i concimi ormai ben conosciuti ed apprezzati da tutti gli agricoltori italiani.

Quali sono i vantaggi che offre il fosfato biammonico nella pratica delle concimazioni in confronto ai concimi usuali?

Accenneremo solo ai principali. L'agricoltore che vuole usare per la concimazione delle sue coltivazioni un concime fosfatico ed uno azotato, il che dal lato tecnico torna sempre più opportuno di fare, trova nel fosfato biammonico il concime complesso bell'e preparato nei due elementi senza bisogno di ricorrere a noiose e costose mescolanze e pesature; il fosfato biammonico si presenta a granulazione minuta, facile alla distribuzione, non fa grumi e può conservarsi lungamente senza che in esso avvenga la minima alterazione; garantisce da qualsiasi bruciatura delle parti verdi delle piante, anche se dato in copertura.

Infine, ed è ciò che più importa, il fosfato biammonico fa risparmiare assai nelle spese di trasporto e di spargimento, riducendo le spese stesse del 75 %. Infatti, poichè gli elementi fertilizzanti contenuti in tre quintali di solfato ammonico sono racchiusi in un solo quintale di fosfato biammonico, il trasporto sarà ridotto da quattro a uno e le spese stesse diminuite in proporzione.

Ciò torna di grande vantaggio specialmente per le località montagnose o collinari, lontane dai centri ferroviari, a difficili e costose comunicazioni.

Il fosfato biammonico presenta quindi sui concimi ordinari requisiti di carattere tecnico ed economico grandemente vantaggiosi.

Esso deve essere preferito da tutti quegli agricoltori che camminano sulla via del progresso ed insieme sanno fare bene i propri interessi.

Dott. BETA.

A che età sono da adoperarsi bovini e suini
a scopo di allevamento

Gli allevatori di bovini e suini fanno giornalmente l'esperenza che da bestie bene sviluppate si possono ricavare prezzi maggiori (anche degli attuali) che non da bestie deboli e poco sviluppate.

Un allevamento condotto con bestie sane e forti, è di gran lunga più rimunerativo, che quello di animali inadatti a tale scopo,

Quanto di contrario ci tocca di vedere ogni giorno!!

Vi sono pochi allevatori che nell'allevamento si tengono alle giuste regole, ed in poche regioni ci è dato vedere buoni riproduttori.

Molti riproduttori vengono adoperati in una età nella quale non si dovrebbe.

Quante volte si dovrebbero attuare delle misure severe per impedire che un buon riproduttore venga rovinato coll'adoprarlo prima del tempo dovuto nella riproduzione.

In via naturale non si dovrebbero servire da riproduzione che animali che abbiano cambiato i primi denti.

I bovini in Inghilterra ben nutriti e di uno sviluppo precoce vengono ammessi alla monta dopo i diciotto mesi.

Da noi adoperati anche pel tiro e per avere il latte anzi tempo non possono svilupparsi così presto, quindi si dovrebbe aspettare dai 21 ai 24 mesi.

E' cosa del tutto chiara che una bovina che sia ancora nella via dello sviluppo non può crescere e nello stesso tempo formare un vitello forte. Quindi sarà piccolo e debole e la bovina rimarrà indietro di fronte ad altre che furono fecondate più tardi. Non si avrà una vacca ma una vaccherella.

Anche il toro non dovrebbe essere usato come riproduttore che all'età a ciò richiesta. Ma sorge un contrasto colla questione economica tanto più quando il nutrimento non è dei migliori. Nei tori ben nutriti e che fanno poco moto il bisogno sessuale si mostra per tempo, per cui mancando dello soddisfacimento naturale, vanno a soffrire a diminuizione delle forze riproduttrici.

I tori d'un sviluppo precoce possono coprire dopo passato il primo anno, ma un numero assai piccolo di vacche, e che non sieno ammesse che verso i due anni.

I tori giovani non dovrebbero venire ingrassati, ma adoperati quali animali da tiro, questo è il mezzo migliore perchè restino docili.

Ciò vale anche per i suini. Non si predica mai abbastanza contro l'uso precoce.

Il maiale giovane deve aver raggiunto un anno d'età, perchè possa essere usato alla riproduzione.

Il tempo dello sviluppo forte corre fra il secondo ed il terzo anno di età. Le scrofe possono essere ammesse all'allevamento se sono di razza piccola a 10 mesi, se di razza media a 12 mesi.

L'uso precoce non porta che danni e svantaggi.

Molti allevatori fanno coprire le scrofe a cinque o sei mesi. E' mal fatto. Le scrofe sono atte alla fecondazione dal 3. anno fino al 6. Poi decresce la loro fecondità.

VITTORELLI.

Fra mostre e convegni

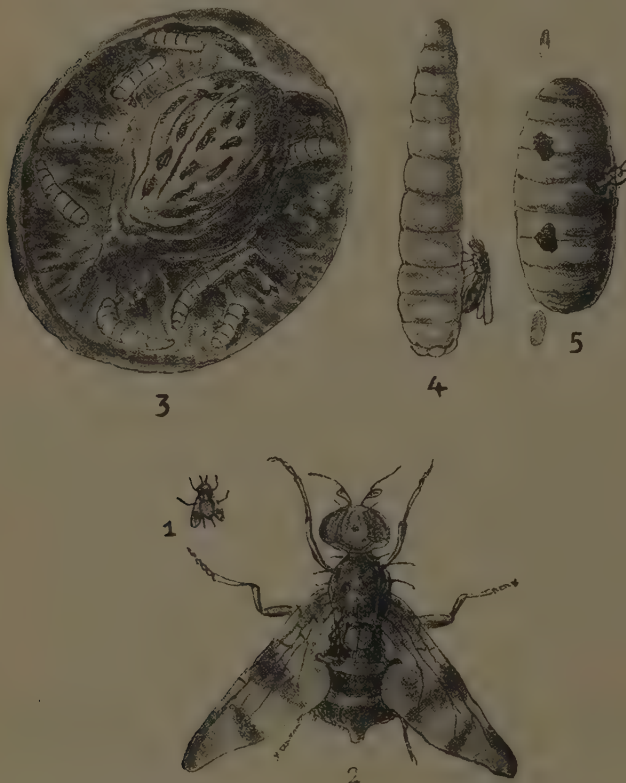
AL CONCORSO NAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE che si terrà a Mantova dal 27 settembre all'11 ottobre c. a. avranno luogo le seguenti manifestazioni: Panificazione; Paste alimentari; Riso; Olii alimentari; Conserve di pomodoro; Conserve alimentari vegetali ed animali; Prodotti alimentari del latte; Pesce; Vini; Frutta e ortaggi freschi; Prodotti alimentari varii; Alimentazione dietetica; Alimentazione del bestiame. — Il Concorso sarà completato da una Mostra alberghiera, e durante la manifestazione saranno svolti varii concorsi e gare, come ad esempio: un concorso di panificazione; un concorso risicolo; una gara tra i produttori degli ortaggi e frutta ed una gara tra i produttori di conserve di pomodoro.

Iª MOSTRA NAZIONALE DEGLI OLI D'OLIVA FINI DI PRESSIONE PER L'ESPORTAZIONE E DEGLI IMBALLAGGI RELATIVI, avrà luogo a Bari in occasione della IIª Fiera del Levante dal 6 al 21 settembre c. a. Scopo della Iª Mostra, scrive «L'Olivicoltore», è quello di procedere ad un censimento-rassegna delle possibilità della produzione italiana nel campo degli olii fini di pressione, la cui valorizzazione è troppo gravemente ostacolata dal dilagare dei raffinati. Si avrà così un primo contributo a quella rivelazione statistica dei dati relativi alla produzione degli olii d'oliva fini di pressione che è vivamente attesa non solo dai produttori, ma anche e sopratutto dai commercianti per l'interno e per l'estero e che costituirà una base sicura ed un punto di partenza per la loro successiva valorizzazione.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale e Direttore della R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

La mosca delle arance, delle pesche, ecc.

Ben spesso vengono lamentati dagli agricoltori di Calabria e di Sicilia gravi danni arrecati alle arance, pesche, ecc. da una piccola mosca riferibile al genere *Ceratitis*.

La mosca delle pesce (*Ceratitis capitata*).

1. La mosca in grandezza naturale; 2. Id. assai ingrandita; 3. Pesca aperta invasa da larve di *Ceratitis*; 4. Larva di *Ceratitis*: sopra, l'endofago (*Syntomorphyrum*) in atto di deporre le ova; 5. Pupa di *Ceratitis* da cui esce un endofago (da SILVESTRI).

Vediamo, quali sono i caratteristici salienti di questo grazioso ma nefasto moscerino, sì che gli agricoltori possano riconoscerlo; a tal uopo, riporto, qui la figura: testa bianca, proboscide ed antenne ocracee, palpi biancastri, fronte d'una tinta bianco-rossiccia, occhi bruni. Il maschio presenta sulla fronte due peli allargati all'estremità, a guisa di spatole. Torace depresso, un po' pubescente, specie, di sotto, a fondo biancastro, con sul dorso diverse striscie nere, lucenti, interrotte. Fianchi del torace bianchi, scudetto nero lucente, marginato di giallo. Addome molto largo, a zone alternanti di giallo scuro e di grigio; regione anale bruno scura. Ali larghe, jaline, macchiettate e striate di bruno alla base. In mezzo ad ogni ala osservasi una striscia larga trasversale di color giallognolo che arriva appena al bordo inferiore, dove termina in due altre macchie confluenti più piccole e più scure. Lunghezza 4-5 mm. (figure 1-2). E' questo l'insetto perfetto: molto vivace, passa da un frutto all'altro maturo, preferibilmente se guasto, o comunque intaccato, e si limita, per ora, a succhiarne l'umore zuccherino. Fin qui nulla da lamentare: avvenuta, però, la fecondazione, la femmina inizia tosto l'opera perniciosa: mediante il suo ovopositore pratica sull'epicarpo del frutto un forellino, ove depone parecchie uova (2-6); alcune femmine profittano delle camere di deposizione preesistenti, per deporvi le proprie uova.

Trascorsi 2-5 giorni, dalla deposizione — la durata varia secondo la stagione — nascono le larve, molto voraci, le quali iniziano l'opera deletaria, cibandosi della polpa zuccherina dei frutti, e riducendoli, nell'interno, in una specie di poltiglia, sì che ben presto cadono al suolo, ove finiscono col marcire (fig. 3).

Anche l'esteriore aspetto del frutto inquinato viene ad essere deturpato per la presenza di macchie di color brunoscuro, che si estendono per 3-5 centimetri, e sulle quali può osservarsi il forellino per il quale sono state deposte le uova: a tali chiazze i coltivatori di Sicilia danno il nome di «*petecchie*».

Le larve di color bianchiccio, sono dapprima cilindriche, poi, durante la crescita, si ingrossano maggiormente verso la porzione anale, talchè assumono una forma leggermente conica. Il corpo, lungo 5-7 mm. circa, privo di arti, presenta le segmentazioni, di cui l'ultima mostra due stigmi di color giallognolo, ben visibile (fig. 4).

Tali larve, raggiunto il massimo sviluppo dopo 9-15 giorni, fuoriescono dal forellino, che abbiamo notato sulla macchia, e che è servito alla femmina per deporvi le uova, ed eventualmente anche da qualche altra apertura, e vanno a nascondersi sotto terra, dove avviene la trasformaione della larva in ninfa, e finalmente, alcuni giorni dopo, abbiamo la comparsa dell'insetto perfetto, pronto alla sua opera di distruzione e ad iniziare il suo ciclo.

Ora da quanto ho detto si può meglio valutare l'entità dei danni che derivano dai voraci bruchi, ed essi, invero, sono un flagello; sono intieri raccolti, che a volte, vanno compromessi.

Essendo, poi, la *Ceratitis*, una specie polifaga, non si limita alle sole arance, ma passa con straordinaria frequenza alle pesche, albicocche, fichi, ed altre frutta zuccherine, preferendo ora le une ora le altre, e non disdegnando nessuna.

Veniamo adesso a conoscere i metodi di lotta.

Diversi studiosi consigliano metodi svariati, ai quali, credo opportuno dare un accenno:

Un metodo, tra gli altri, concerne la distruzione dei frutti inquinati; a tal uopo si scavano delle buche quadre, si cospargono il fondo e le pareti con calce viva, vi si depongono i frutti guasti, e si ricopre ancora con calce. Si fanno alternare, in questo modo, diversi strati, fino a riempire la buca. Avverrà, naturalmente, dopo qualche tempo, una decomposizione di tutta la massa, che potrà usarsi come fertilizzante.

Il PENZIG, consiglia la distruzione delle larve: immergere, cioè, la frutta invasa in grandi vasche d'acqua.

Il FERRARIS pensa di portare la lotta alle mosche, adottando lo stesso sistema BERLESE che si usa contro la mosca olearia: consiste nell'immersione di fascetti di fronda in una miscela di liquido zuccherino insetticida; tali fascetti, che servirebbero per adescare l'insetto, convenientemente collocati e distribuiti con criterio sui diversi rami degli alberi, dovranno essere esposti nell'epoca più propizia della sciamatura delle mosche, cioè dal maggio allo agosto, nel caso di un'invasione nei pescheti.

Il FERRARIS propone le seguenti formule di liquido insetticida:

Melassa degli zuccherifici . . Kg. 10
Arsenito sodico . . . . . . gr. 250

sciolto in 10 parti di acqua bollente poi versare nella melassa e diluire il tutto con litri 80 di acqua.

oppure

Melassa degli zuccherifici . . Kg. 10
Arsenito sodico . . . . . . gr. 0,5
Latte . . . . litri 1
il tutto diluito in 80-100 litri d'acqua.

Recentemente è stato introdotto un sistema di lotta che noi vivamente consigliamo e che trova sempre più larga applicazione nel campo della terapia vegetale in genere: è una lotta con gli endofagi ossia insetti che divorano altri.

Per la *Ceratitis* si è trovato un endofago — le ricerche sono state fatte a cura del Laboratorio di Zoologia di Portici — un Imenottero calcidide dell'India: il *Syntomosphyrum indicum*. Le femmine di questo insetto scelgono le frutta attaccate dalla *Ceratitis*, s'introducono nella polpa in ricerca delle larve. Su di esse, avvicinandosi cautamente introducono nella porzione posteriore, l'ovopositore, e vi depongono le uova (figura 4) — ogni femmina può deporne fino a 200 — indi passano alle altre. Dopo 2-3 giorni circa nascono le larve che si nutrono dei liquidi della larva ospite, poi anche dei tessuti, indi, raggiunta la maturità, dopo 9-10 giorni, si trasformano in pupa nella pupa della *Ceratitis* medesima. Gli adulti più tardi vengono fuori (fig. 5).

Anche per questo metodo di lotta il FERRARIS consiglia il metodo proposto dal BERLESE nella lotta contro le tignole della vite.

Le arance o le pesche invase dalle larve della *Ceratitis*, anzichè distruggerle, si collocano in cassettine di legno munite da una parte di una maglia metallica finissima tale da non permettere la fuoriuscita delle mosche bensì dell'imenottero endofago assai piccolo: così mentre si agevola la diffusione di questo si ostacola lo sviluppo della mosca. In questo modo la mortalità del parassita dei frutti aumenta notevolmente poichè si favorisce la diffusione del suo nemico naturale.

Dott. T. PASSALACQUA.

IN BIBLIOTECA

GALELLA R. — ***La stima degli immobili rustici e urbani*** Pag. 136 n. 3 degli « Estratti da Minerva dei campi » Edizione Agrarie Battiato, Catania (1931) . . . . L. 6,50
Mancava in Italia una guidà pratica che sinteticamente esponesse i procedimenti per la stima dei beni immobili rustici e urbani. Il Galella, con questo volumetto, è riuscito nell'intento e ha fatto opera giovevole non soltanto ai periti, ma anche ai proprietarii.

SCAVONE G. — ***Patologia del cotone.*** Peg. 60 con 12 fig. n. 171 delle « Monografie Agrarie e Zootecniche », F. Battiato, Editore, Catania, (1931) . . . . L. 4,50
Studio importantissimo e pratico sulle principali cause nemiche delle cotonerie e mezzi di difesa. E' un volumetto che fa onore all'Autore e all'editore.

MANETTI C. — *Il Gatto.* Pag. 96 con 15 fig. Vol. 8° della « Collana Battiato per le famiglie » F. Battiato, Editore, Catania (1931) . . . . L. 5,50
E' questo un simpatico manualetto che mancava nella nostra bibliografia L'argomento è trattato dal competentissimo Dott. Manetti con stile accessibile a tutti. In quale famiglia manca il gatto? Orbene la lettura di queste pagine, oltre a far apprendere delle singolari e curiose cognizioni che neanche si sarebbero immaginate, desta vivo interesse per la completezza della trattazione che si occupa dei cenni zoologici. Curiosità aneddotiche, Razze, allevamento e malattie del bizzarro animale domestico.

FORLANI R. — *Virgilio agronomo.* Pag. 48 e 4 tavole fotografiche N. 5 degli *« Estratti da " Minerva dei campi " »* Edizioni Agrarie Battiato Catania (1931) . . . L. 3,—
Si tratta dei migliori brani delle « Georgiche » di Virgilio che il valoroso prof. Forlani riporta nelle bella traduzione italiana del conte Strocchi, aggiungendovi i suoi interessanti commenti dal punto agrario.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

LA MARCATURA DEL BESTIAME IMPORTATO. — Con decreto del Ministero per l'Interno, pubblicato nel n. 110 della « Gazzetta Ufficiale » è stato stabilito che il bestiame bovino in importazione nel Regno dovrà essere marcato al confine o al porto di arrivo subito dopo eseguito il controllo veterinario. Il marchio dovrà consistere in adatto bottone metallico da applicarsi al bordo inferiore del padiglione dell'orecchio destro. Sulla faccia esterna del bottone dovrà risultare impresso, in modo chiaro e indelebile, il nome del paese di origine. Detta marcatura sarà eseguita a carico degli importatori e sotto il controllo del veterinario di confine o di porto.

Il bestiame bovino di importazione dovrà essere sottoposto a controllo veterinario anche alla stazione di destinazione, al l'atto dello scarico. E fatto obbligo all'amministrazione ferroviaria di non consentire lo scarico del bestiame suddetto senza la presenza del veterinario ed agli importatori di preavvertire in tempo utile il veterinario del Comune in cui trovasi la stazione di destinazione per il necessario sopraluogo.

LA QUESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO DELLE SEMENTI DI FORAGGERE. — Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste richiama l'attenzione degli agricoltori, degli organi tecnici di produzione e delle organizzazioni sindacali agricole sull'importante questione dell'approvvigionamento delle più comuni sementi di foraggere. Da studi comparativi della Stazione sperimentale di praticoltura di Lodi sul valore agrario delle sementi di erba medica e di trifoglio in rapporto alla loro provenienza, è risultata, infatti, l'assoluta utilità dell'impiego di sementi nostrali.

Tale conclusione, scaturita da coltivazioni ripetute per un triennio su numerose varietà provenienti dalle più disparate regioni del mondo, devono essere tenute nella massima considerazione, in quanto l'introduzione nella nostra agricoltura di sementi esotiche di medica e di trifoglio, non soltanto deprime notevolmente la produzione foraggera nazionale nelle annate di prima coltivazione, ma popola altresì le nostre terre di varietà poco desiderabili, la dannosa presenza delle quali sarà risentita nel succedersi dei prodotti per lungo e imprecisabile periodo di tempo.

IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DELL'ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI. — Con Decreto Reale in corso è stato ricostituito il Consiglio di Amministrazione dell'Istituto Nazionale delle Assicurazioni. Il Consiglio è risultato composto, oltre che dal presidente, senatore Giuseppe Bevione, confermato nella carica, dai seguenti membri: Ignazio Giordani nella sua qualità di direttore generale, Rubino e Tesauro designati rispettivamente, dai Ministeri delle Corporazioni e delle Finanze, on. Rossoni, Sebastiani, consigliere della Corte dei Conti, sen. Contarini e Vicini, Pedretti, Mastromattei, conte Vittorio Solaro Dal Borgo.

LE NORME PER LE RISCOSSIONI TRIBUTARIE A DOMICILIO. — Con R. D., pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale », sono state emanate — come è noto — speciali norme regolamentari, per la riscossione a domicilio delle imposte, tasse e contributi, riscuotibili per ruoli, nei Comuni con popolazione superiore a 100.000 abitanti, e per coloro che pagano tributi fino a lire 5000 per rata. Il provvedimento era da molti invocato per evitare ai contribuenti perdita di tempo presso gli sportelli delle esattorie. Vero è che le imposte si possono pagare anche con vaglia od assegni postali, oppure servendosi dei conti correnti postali di recente istituzione, ma coloro, professionisti, esercenti, impiegati, che vorranno, d'ora in poi, assolvere i tributi senza interrompere, sia pure momentaneamente, le loro occupazioni, potranno servirsi del nuovo mezzo, molto più comodo degli altri e che importa minima spesa.

I CESTINI PER LA FESTA DELL'UVA. — L'Ente nazionale per l'artigianato e le piccole industrie organizza quest'anno la preparazione e la fornitura ai comitati comunali dei cestini in materie vegetali per la presentazione dell'uva in occasione della festa nazionale che avrà luogo in tutta Italia il 27 settembre p. v. I cestini di un tipo unico, della capacità di 1, 2 e 3 kg. dovranno essere fatti utilizzando la materia prima locale ed il prezzo di cessione dovrà mantenersi nei limiti di L. 0,80 e 1,00.

Fra Riviste e Giornali

SPARGERE SOLTANTO LO STALLATICO CHE SI PUO' INTERRARE. — E' generalmente invalsa l'abitudine di spargere sul terreno più stallatico di quello che, giorno per giorno, s'arriva ad arare sotto. Se si pensa alle perdite che questo ottimo concime subisce restando esposto al sole, non è chi non veda tutta la irrazionalità della citata abitudine. Bisogna dunque spargere di volta in volta tanto letame quanto se ne può interrare.

SELEZIONARE BENE IL FRUMENTO DA SEMINA. — Il frumento da adibire per le semine deve essere ben selezionato, perchè seme grosso e pesante significa grande provvista di materiali di riserva a favore della futura pianta. E' stato constatato, in seguito ad opportune prove, che piante provenienti da semi grossi avevano radici lunghe più del doppio di quelle provenienti da semi piccoli. Ora, siccome il vigore e la ricchezza degli organi di assorbimento sono in rapporto con l'alimentazione della pianta, si può dedurre che la grossezza e il peso dei semi determinano una maggiore prozione. Selezionare dunque bene il grano, non senza però averne controllato il peso specifico prima di sottoporlo ai vagli cernitori. Perchè non basta che il grano sia grosso, bisogna innanzi tutto che sia pesante. E' necessario inoltre che i vagli si facciano funzionare in modo da avere un lavoro diligente e perfetto, evitando per questo di fare le cose troppo in fretta.

(*Il Coltivatore*).

LA CONSERVAZIONE DELLE PATATE. — Il prof. Vivarelli scrive quanto appresso in « Enologia Moderna », a proposito di conservazione delle patate. La patata, per non alterarsi, cioè per non germogliare innanzi tempo, per non subire forti cali e per non disporsi ai rapidi processi degenerativi, deve realizzare nell'interno dei tessuti uno stato di perfetto riposo fisiologico e chimico; scopo precipuo dell'agricoltore deve essere, appunto, quello di creare e mantenere condizioni esterne contrarie ai repentini mutamenti di questo particolare stato di equilibrio. Un tubero pervenuto a completa maturazione ha le sue cellule ripiene di granuli d'amido, oltre ad altri costituenti, cioè sostanze albuminoidi, inulina, la fibrina delle pareti cellulari, ecc. Un tubero il quale non abbia il suo massimo contenuto di amido è un tubero immaturo, il quale raccolto e messo in magazzino è assai più soggetto al marciume di un tubero che abbia raggiunto lo stato di perfetta maturazione. Da questa osservazione deriva che la prima regola per la buona conservazione stabilisce la necessità di raccogliere i tuberi solo quando abbiano raggiunto la perfetta maturazione. Per le patate da semina tuttavia vi è una eccezione.

(*Corriere Agric. Comm.*).

NELL'ORTO. — Specialmente in periodi di siccità, quello che più conta per la buona riuscita degli ortaggi sono i periodici abbondanti innaffiamenti. Mancando la possibilità di irrigazione si dovranno eseguire frequenti zappature e sarchiature per rompere la crosta superficiale del terreno. Semenzai nuovi si possono far unicamente se si dispone di acqua e di mano d'opera abbondante; altrettanto dicasi per trapiantare cavoli, lattughe, indivie, sedani. In quest'epoca si raccolgono anche le sementi di prezzemolo, di cipolle, di lattughe, di fagioli che si fanno seccare bene all'aria prima di riporle in sacchetti per conservarle in granaio.

(*Venezia Agricola*).

TRAPIANTO DELLE BARBABIETOLE. — Il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti ha fatto eseguire nell'Utah e nell'Idaho, per un periodo di quattro anni, esperienze sulla possibilità pratica dell'uso di trapiantatrici meccaniche per le barbabietole. Venne stabilito che il rendimento di questa coltura poteva ascendere da 2,24 a 17,9 tonnellate per ettaro, usando sistemi di trapianto adeguati, mentre un aumento di 4,5 tonnellate per ha. in confronto al raccolto ottenuto con i metodi comuni di diradamento delle piante è già sufficiente per compensare l'aumento di spesa necessaria. Le barbabietole trapiantate sono meno suscettibili all'incartocciamento delle foglie terminali e dànno generalmente un maggior rendimento di zucchero all'ettaro. Non è detto che questo metodo debba sostituire i metodi attuali; il Dipartimento dell'agricoltura desidera soltanto richiamare l'attenzione degli interessati sulla possibilità del trapianto.

(*Agricoltore d'Italia*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINI

Cremona. — Vino nostrano di 1ª qualità produzione 1930 L. 85 a 125; id. 2ª qualità L. 45 a 60; id. da taglio secco 125 all'ettolitro.

Faenza. — Prezzi invariati da L. 4,50 a 5 per grado quelli da 10 gradi; a L. 6 per q.le quelli di 11-12 gradi.

Palmanova. — Vino comune L. 100 a 130; id. fino 130 a 150; id. marsala L. 440 a 470; id. vermouth L. 440 a 470 al ql.

Treviso. — Vino bianco di collina L. 100 a 140; id. di pianura L. 70 a 100; nero raboso L. 95 a 125; nero padovano corbino L. 70 a 100; friulano L. 90 a 120; nero clinton L. 80 a 100 all'ettolitro.

Vicenza. — Vino Clinton L. 80 a 110; id. nostrano superiore L. 80 a 120; id. nostrano inferiore L. 50 a 70; id. fino da bottiglia L. 250 a 350 all'ettolitro.

ALCOOL

Treviso. — Acquavite lavorata L. 1230 al quintale, alcool L. 2220 all'ettanidro.

ACETO

Treviso. — Aceto di vino 4 gr. L. 50 a 60; id. di alcool 6 gr. L. 55 a 65; id. 10 gr. L. 105 a 115 all'ettolitro.

OLII E SEMI OLEOSI

Chieti. — Olio di 1ª qualità da L. 550 a 600 il quintale presso i produttori.

Cremona. — Olio di lino nostrano 1ª spremuta dolce lire 500 a 530; id. 2ª L. 430 a 450 al quintale.

CEREALI

Faenza. — I grani gentili rossi sono stati pagati L. 92 per quintale, i mentana da L. 90 a 90,50 per q.le franco stazione — Granoni più sostenuti con abbastanza ricerca da L. 45 a 44-45 al quintale.

Foggia. — Si quota: grani duri da L. 100 a 124; id. teneri da L. 101 a 108. Maioriche da 100 a 102; avena da 60 a 75; orzo comune da 57 a 65; fave da 40 a 50 al q.le su vagone.

Moncalvo. — Frumento L. 85 a 90; granoturco L. 60 a 65; segale L. 65 a 75; avena L. 55 a 60 al quintale.

BOVINI

Borgomanero. — Manzi scottoni L. 280 a 325; giovenche e vacche grasse L. 150 a 250 al quintale; vitelli d'allevamento L. 100 a 500 ; giovenche e vacche fattrici L. 1200 a 2000; lattonzoli 50 a 100 alcapo.

Moncalvo. — Bestiame da lavoro e da razza: Buoi da lavoro L. 200 a 250 al quintale; vacche da razza L. 1500 a 2000; giovenche da razza 1200 a 1500 per capo; manzi 320 a 340; vitelli 300 a 350; id. lattonzoli L. 350 a 400 al quintale.

Bestiame da macello: Buoi di 1ª qualità L. 280 a 340; id. 2ª qualità L 200 a 250; vacche e giovenche L. 200 a 250; manzi L. 300 a 350; vitelli L. 330 a 420; id. della coscia L. 500 a 550 al quintale.

SUINI, EQUINI E OVINI

Fermo. — Suini lattonzoli L. 0,60 a 0,75 al kg.; magroni L. 0,75 a 1,00 al quintale, peso vivo.

Perugia. — Suini magroni L. 210 a 260; id. al lattonzoli L 150 al quintale. — Pecore L. 270 a 290; agnelli da latte L. 400 a 150 al quintale a peso vivo.

Varese. — Suini (base 180 kg.) L. 350 al quintale.

Vicenza. — Maiali lattonzoli L. 25 a 45; da allevamento da 30-40 kg. L. 85 a 140 per capo; da macello L. 2,80 a 3,60 al kg.

POLLAME

Milano. — Tacchini vivi d'allevamento da L 8,50 a 10,50; Oche vive d'all. L. 12,60 a 13 cad.; Anitre vive L. 5,50 a 6,50 al kg.; Faraone vive L. 10; Pollastri di 1ª qualità vivi L. 9 a 9,75; id. 2ª qualità vivi L. 8 a 8,50; idem esteri 1ª qualità L. 8,50 a 9; id. 2ª qualità L. 7,50 a 8; Galline vive L. 8; id. estere L. 7,75 a 8; Conigli vivi L. 3; Piccioni grossi 4 cad.; id. piccoli L. 3.

Castelponzone. — Galline L. 6,50 a 7; conigli L. 3; anitre L. 5; oche L. 3; faraone L. 8 al kg.; piccioni L. 3,50 al capo; pulcini L. 1 a 1,10 al paio.

FORAGGI

Moncalvo. — Fieno maggengo nuovo L. 20 a 25; maggengo vecchio L. 15 a 20; id. agostano vecchio L. 15 a 20; fieno di medica L. 15 a 20; paglia frumento pressata L. 8 a 11 al ql.

Neive. — Fieno maggengo L. 3 a 3,25, id. ricetta 2,50 a 2,75 al kg.

SEMI DA PRATO

Torino. — Trifoglio incarnato L. 210 a 225 al quintale.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

UN RAGAZZO-FENOMENO DI PRECOCITA'. — Alla Società Viennese di Pediatria è stato presentato uno strano caso di precocità infantile. Si tratta d'una ragazzo di 8 anni, che sin dalla nascita mostrava uno sviluppo fisico superiore al normale. A 4 anni intervenne un cambiamento nella sua voce, a 5 gli spuntarono i baffi, oggi egli è costretto a radersi la barba. Il ragazzo-fenomeno presenta l'aspetto d'un quattordicenne, mentre il timbro della voce è nettamente di uomo fatto.

Lo strano caso viene posto in raffronto con uno di altro genere segnalato dalla Società Medica Londinese, che ebbe a studiare certo Carlo Worth, che a 4 anni aveva già la barba svilubpata, superando il suo rivale viennese. A 5 anni i suoi capelli erano divenuti grigi, a 7 bianchi e il viso era rugoso come quello d'un vecchio.

Worth morì poco tempo dopo, con i segni caratteristici della senilità.

PER FAR BALLARE I SORDI. — La scuola per sordi di Georgia ha esperimentato con successo un sistema che permetterebbe ai sordi di ballare al ritmo della musica sentendo il ritmo per mezzo di vibrazioni fisiche corrispondenti alle note musicali.

Tre studenti della scuola in costume hanno danzato dimostrando la praticabilità del nuovo sistema, il quale, secondo quanto afferma il suo inventore, può trovare infinite e geniali applicazioni a favore dei sordi.

Le ricette di Zì Paolo

SIROPPO DI MELE. — Eccovi il modo di confezionare un buon siroppo di mele. Prendete mele di buona qualità, e dopo averle lavate, tagliatele a pezzi senza sbucciarle e mettete a cuocere in una pentola o in altro recipiente, a preferenza di terra, con acqua e zucchero, e se desiderate il siroppo profumato, unitevi anche un po' di scorza di limone o di arancio, oppure un mezoz stecco di vainiglia. Prolungate la cottura su fuoco lento, fino a che le mele siano disfatte e allora colate la parte liquida da uno staccio fitto, e il sugo ottenuto rimettetelo al fuoco con circa uguale quantità di zucchero (ossia per mezzo litro di sugo, mezzo chilo di zucchero), e quando questo sarà sciolto completamente, e il siroppo diventato un po' denso passatelo ancora dallo staccio e appena raffreddato mettetelo nei vetri ove lo volete conservare: si adopera a preferenza diluito con acqua calda, e in tal modo viene spesso preparato nell'inverno, specialmente durante i forti raffreddori, ed anche nelle malattie bronchiali e polmonari. E' bevanda molto usata famigliarmente, e spesso si modifica il suo effetto e il suo sapore aggiungendovi altre sostanze, come sciogliendovi un po' di miele, oppure facendovi bollire del pane tostato. Naturalmente dopo queste addizioni bisogna tornare a passare il liquido e servirlo sufficientemente riscaldato. Qualora poi si allunghi, il siroppo di mele con acqua fredda, si ottiene una bevanda dissetante, salubre e gradevole. Qualunque sia l'uso che se ne voglia fare, il siroppo di mele merita di esesre consigliato nelle preparazioni di bevande igieniche per malati.

ZI' PAOLO.

FIOR DI PENSIERI

— La parola è il pensiero esteriorizzato, e il pensiero è la parola intima.

— La lingua è uno strumento di cui non bisogna far stridere le molle.

— Le lingue sono le vere medaglie della storia.

— La ragione scrive la storia: le passioni agiscono.

— La pigrizia in alcuni spiriti è disgusto della vita, in altri disprezzo per essa.

— Si ha della fortuna senza felicità, come si hanno delle donne senza amore.

— I giovani presso le donne sono dei ricchi timidi, i vecchi dei poveri sfrontati.

RIVAROLI.

La sfinge a premio

INDOVINELLO.

Siam sorelle, anzi gemelle
Con la bocca e due mascelle
Ben forbite e rilucenti
E mangiamo alla più lesta
Ogni cosa che ci si appresta.
Ma se in bocca spunta un dente,
Più non siamo buone a niente.

Bix.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta a *Corio Canavese* (*Torino*) per cartolina doppia, nulla scrivendo sulla risposta, sorteggeremo questi premi: 1. Un chilo di caramelle torinesi — 2. Due romanzi italiani — 3. Un utile volume di pratica agraria.

Spiegazione del *Rebus* pubblicato nel precedente fascicolo:

Ogn'uno ha la sua croce.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Guido Malaspina — Dott. Roberto Corti — Emma Gorrino — Angelo Carpi — Gio. Batta Di Stefano — Cav. Livio Ravera — Rina Rini — Giovanni Silvestri — Umberto Civaterra — Rag. Augusto Monti — Emma Lia Ballerini — Dott. Umberto Silvano — «Capix» — Maria Daltone — Mario Rossi — Avv. Paolo Costa — Giuseppe Amicucci — Gino Borra — Alda Castagneri — Dott. Piero De Vincenzi — Carl'Antonio Viviani — Eligio Barberis — Giulia Sestini.

La sorte ha favorito: 1. Emma Lia Ballerini (Biscotti) — 2. Gio. B. Di Stefano (Romanzi) — 3. Mario Rossi (Vol. Agr.).

LA SFINGE
Corio Canavese (Torino).

PER FINIRE

La quart'ultima.

Fra cameriere.

— La signora prendeva stamane la sua lezione di canto?

— Dalla vostra casa forse faceva questo effetto, ma era il vicino qui di fianco che uccideva il maiale.

La terz'ultima.

Estratto dal rapporto di un caporale incaricato di constatare lo stato del corpo di guardia:

— Non c'è porta alla porta, di modo che quando piove, cade l'acqua.

La penultima.

Un professore, per burlarsi di uno studente che ha un'aria alquanto idiota, gli domanda:

— Come farebbe lei a distinguere un imbecille?

Lo studente. — Dalle domande che fa.

L'ultima.

Fra due scapoli... disarmonici.

— Preferiresti sposare una ragazza che suoni il violino od una che suoni il pianoforte?

— Oh! la violinista, senza dubbio!

— Perchè?

— Perchè un violino si può gettare dalla finestra, ma un pianoforte non è possibile.

LO SPIGOLATORE.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53

BANCA D'ITALIA

Situazione al 10 Giugno 1931 - IX

ATTIVO.

Voce		Importo
Totale riserva aurea	L.	9.312.925.580
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.774.718.988
Cassa	»	264.132.4·9
Portafoglio su piazze italiane	»	2.666.768.267
Effetti ricevuti per l'incasso	»	7.870.266
Anticipazioni ordinarie	»	1.226.353.224
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.216.865.330
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	375.000.000
Conti correnti attivi nel Regno	»	103.770.700
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	369.907.771
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	171.305.148
Istituto di liquidazioni	»	737.132.625
Partite varie	»	2.761.156.543
Spese corrente esercizio	»	43.462.111
Depositi in titoli e valori diversi	»	31.479.556.285
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	269.546.132
TOTALE GENERALE	L.	52.980.471.416

PASSIVO.

Voce		Importo
Circolazione dei biglietti	L	14.629.866.900
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	354.055.048
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1 245.593.283
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti vincolati	»	29.957.358
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	2.288.854.275
Istituto di liquidazione - conto titoli	»	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		376.129.184
Partite varie	»	847.848.031
Rendite del corrente esercizio	»	156.657.225
Utili netti dell'esercizio precedente	»	—
Depositanti	»	31.479.556.285
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	269.546.132
TOTALE GENERALE	L.	52.980.471.416

BANCO DI NAPOLI

Situazione al 20 Aprile 1931 - IX

ATTIVO.

Voce		Importo
Contanti e disponibilità a vista	L.	784.500.838,99
Titoli pubblici di proprietà	»	646.055.542,71
Portafoglio Italia ed Estero	»	1.000.381.920,84
Portafoglio Credit. Agrario	»	216.557.009,08
Anticipaioni e riporti	»	462.591.079,51
Aperture di credito in conto corrente	»	101.788.909,76
Prestiti ad Enti Morali	»	313.941.149,29
Mutui con garanzia ipotecaria	»	22.259.190,92
Corrispondenti - saldi debitori	»	1.103.256.881,88
Ricevitorie ed Esattorie - saldi debitori	»	681.842.670,52
Effetti all'incasso	»	74.930.425,42
Partecipazioni	»	147.[illegible]99.[illegible]50,10
Immobili	»	57.238.414,96
Partite varie	»	101.679.522,25
Titoli fondo pensioni impiegati	»	57.078.439,25
Spese del corrente esercizio	»	30.058.712,81
Debitori per accettazioni ed avalli	»	22.748.209,98
Depositi	»	3.465.284.040,01
	L.	9.290.162.908,28

PASSIVO.

Voce		Importo
Fondi patrimoniali e riserve	»	1.372.674.047,94
Depositi in conto corr. ed a risparmio	»	1.913.134.955,05
Fedi di credito e vaglia in circolazione	»	168.184.067,79
Corrispondenti - saldi creditori	»	1.482.092.092,79
Ricevitorie ed esattorie - saldi creditori	»	670.809.335,15
Cartelle del Credito Fondiario in liquid.	»	26.599.500,—
Partite varie	»	64.210.796,89
Fondo pensioni impiegati	»	57.098.878,84
Rendite del corrente esercizio	»	47.326.988,84
Accettazioni ed avalli	»	22.748.209,98
Depositanti	»	3.465.284.040,01
	L.	9.290.162.908,28

Le iniziative dell'Ist. Naz. delle Assicurazioni

per la tutela della salute dei suoi assicurati:

1°) Riduzione del 50 % (cinquanta per cento) su le Tariffe di cura nei RR. Stabilimenti Termali di Acqui;

2°) Applicazione della riduzione A, pari a circa il 30 % (trenta per cento) su le Tariffe normali di cure presso le RR. Terme di Salsomaggiore e del 20 % (venti per cento) su quelle degli Alberghi statali Porro e Valentini della medesima stazione di cura;

3°) Riduzione del 50 % (cinquanta per cento) su le Tariffe dello Stabilimento Termale in Chianciano, e del 20 % (venti per cento) su i prezzi degli Alberghi Savoia, Palace Hotel, Terme Acqua Santa e Macerina del medesimo luogo;

4°) Riduzione del 50 % (cinquanta pr cento su i prezzi delle cure alle Acque Albule di Tivoli;

5°) Riduzione del 25 % (ventcinque per cento) su l'importo delle cure nelle Terme di Agnano di Napoli e del 50 % (cinquanta per cento) sul diritto di ammissione alle medesime;

6°) Riduzione del 30 % (trenta per cento) su le Tariffe delle cure odontoiatriche praticate da medici dentisti scelti dall'assicurato nell'elenco fornito dal Sindacato Nazionale Medico Fascista;

7°) Riduzione del 30 % (trenta per cento) su le Tariffe in vigore nelle case di cura « Policlinico », « Villa Verde » e « Villa Rosa » di Bologna, sia per le rette, che per le competenze professionali e per le applicazioni di terapia fisica, raggi X e Radium;

8°) Riduzione del 20 % (venti per cento) sui prezzi stabiliti per i meno abbienti a favore degli assicurati con Polizze Popolari che si recheranno per la cura e la protesi dentaria presso l'Ambulatorio della R. Clinica Odontoiatrica della R. Università di Roma;

9°) Riduzioni del 20 % (venti per cento) per la 1ª e 2a classe e del 10 % (dieci per cento) per la 3ª classe a favore degli assicurati che faranno ricorso all'Ospedale « Benito Mussolini » in Bologna per cure chirurgiche, ortopediche ed oculistiche, oppure per applicazioni, sia ambulatorio che in degenza, di terapia fisica, Raggi X e Radium.

Tale riduzione sarà applicata sia alle rette che agli onorari medici.

Sono escluse dalle riduzioni solo la spesa per il riscaldamento e quella per i bagni di pulizia.

10°) Concessione di visita medica periodica gratuita ogni due anni agli assicurati per somme superiori a L. 20.000 e con facoltà all'assicurato di scegliere all'uopo un medico di sua fiducia. Il medico visitatore è tenuto al segreto professionale anche verso l'Istituto.

11°) Agli assicurati per somme non inferiori a L. 50.000 la Direzione Generale dell'Istituto concede gratuitamente ogni due anni presso il proprio Laboratorio Centrale in Roma (Via S. Basilio):

a) un esame completo chimico e microscopico delle urine,
b) un esame del sangue per la ricerca della glicemia,
c) un esame del sangue per la ricerca della azotemia.